Семь поварят

Десерты с мороженым



Аркаим

ДЕСЕРТЫ С МОРОЖЕНЫМ

СОДЕРЖАНИЕ





125 килокалорий

130–180 килокалорий

185–250 килокалорий

Груши в сиропе с мороженым

на 4 порции

- мороженое 200 г
- груши 4 шт.
- лимон ½ шт.
- сахар 2 стакана
- вода 2 стакана
- корица





■ Груши очистите и натрите лимоном.

■ Воду вскипятите, добавьте сахар и варите до получения сиропа.

■ Груши положите в сироп, варите 15 минут.

■ При подаче груши выложите на блюдо, посыпьте корицей, полейте сиропом, оформите лаймом, листиками мяты и мороженым, посыпьте рублеными фисташками.

• Время приготовления 45 минут •

Груши десертные

на 4 порции

- мороженое 80 г
- груши 4 шт.
- ягоды 8 шт.
- лимон 1 шт.
- орехи грецкие рубленые 2 стакана
- коньяк 1 ст. ложка

■ С лимона сотрите теркой цедру, из мякоти отожмите сок.

■ Груши очистите от кожицы, разрежьте пополам, вырежьте сердцевину. Сбрызните лимонным соком, чтобы не потемнели.

■ Мороженое соедините с коньяком.

■ Половинки груш обваляйте в грецких орехах, сверху выложите мороженое, посыпьте цедрой и оформите ягодами.



• Время приготовления 35 минут •

ГРУШИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

на 6 порций

- мороженое 300 г
- груши консервированные 12 половинок

для начинки:

- хлопья миндаля или орехи грецкие рубленые 40 г
- сахар 50 г
- маргарин 50 г
- мука «Макфа» 1 ст. ложка
- молоко 1 ст. ложка

■ Для начинки растопите маргарин. Положите остальные ингредиенты и доведите до кипения, постоянно помешивая.

■ Обсушите половинки груш и положите на жаропрочное блюдо. Разложите ореховую начинку на половинки груш. Запекайте около 10 минут до золотистого цвета. Подайте с мороженым.



• Время приготовления 40 минут •

ЭКЗОТИЧЕСКИЙ ДЕСЕРТ



на 6 порций

- мороженое 220 г
- киви 3 шт.
- бананы 2 шт.
- крекеры 6 шт.
- сироп 6 ст. ложек
- ром или ликер 3 ч. ложки
- виноград

■ Киви разрежьте пополам, бананы нарежьте кружочками.

■ На десертную тарелку положите крекеры, на них – половинки киви. Сверху на киви выложите шарики мороженого и оформите ягодами винограда. Вокруг киви веером разложите кружочки бананов, полейте их сиропом, смешанным с ромом или ликером.

• Время приготовления 20 минут •



ПЕРСИК «МЕЛЬБА»



на 4 порции

- мороженое ванильное 500 г
- персики свежие или консервированные 4 шт.
- бисквит готовый 4 ломтика

для абрикосового соуса:

- курага 250 г
- сахар

■ Для соуса замочите курагу, сварите в этой же воде и протрите. Смешайте пюре с отваром, добавьте сахар и доведите до кипения. Охладите.

■ Персики ошпарьте и снимите кожицу. Разделите плоды на половинки и удалите косточки.

■ Положите половинки персиков на ломтики бисквита, затем – мороженое, на него – половинки персиков и полейте абрикосовым соусом.

• Время приготовления 35 минут •

ЗАСАХАРЕННЫЕ ПЕРСИКИ

на 4 порции

- мороженое 200 г
- персики 4–5 шт.
- сахар ½ стакана
- вишня свежая без косточек 2 ст. ложки
- корица молотая ½ ч. ложки



■ С персиков снимите кожицу, разрежьте их пополам, удалите косточки и нарежьте дольками. Посыпьте половиной сахара и варите на водяной бане в течение 10 минут. Выделившийся сок вылейте в сотейник, добавьте оставшийся сахар, 3 столовые ложки воды и варите на слабом огне, помешивая, в течение 3–4 минут, положите корицу и перемешайте.

■ Перед подачей дольки персиков выложите на блюдо, оформите вишней и полейте сиропом. Подайте с мороженым.

• Время приготовления 35 минут •

ПЕРСИКОВЫЙ ДЕСЕРТ

на 6 порций

- мороженое сливочное в брикетах 200 г
- персики 6 шт.
- вино белое и вода по ½ стакана
- сок лимонный 2 ч. ложки
- цедра ½ лимона
- имбирь тертый ½ ч. ложки
- сахар 1 стакан
- корица молотая ½ ч. ложки
- крахмал 1 ч. ложка
- шоколад тертый 3 ч. ложки

■ Персики ошпарьте, очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите косточки.

■ Для соуса смешайте вино с водой, лимонным соком, цедрой, имбирем, сахаром, корицей, доведите до кипения, помешивая, чтобы растворился сахар, положите персики и проварите 5–7 минут.

■ Персики выньте, в сироп введите крахмал, разведенный небольшим количеством воды, доведите до кипения. Охладите.

■ В вазочки положите мороженое, на него – половинки персиков. Залейте персики приготовленным соусом и посыпьте шоколадной крошкой.







ФРУКТЫ С МОРОЖЕНЫМ

на 4 порции

- мороженое 400 г
- яблоки, груши, персики, вишня по 100 г
- сахар 2 ст. ложки
- ликер 2 ст. ложки

■ У фруктов удалите сердцевину, у вишни и персиков – косточки.

■ Сахар растопите на сухой сковороде, прогрейте до золотистого цвета, добавьте ликер, вишню, нарезанные персики; снимите с огня. Полученную массу протрите через сито, добавьте натертые на терке яблоко и грушу, перемешайте и разложите в креманки. Сверху положите мороженое.

ЯГОДЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ

на 4 порции

- мороженое 160 г
- ягоды 300 г
- сахарная пудра 2 ст. ложки

для сырного соуса:

- ликер апельсиновый или ореховый 100 г
- сыр плавленый мягкий 100 г
- сахар 50 г
- желтки яичные 2 шт.



■ Ягоды смешайте с сахарной пудрой.

■ Для соуса взбейте в блендере сыр, желтки, сахар и ликер.

■ Соусом нанесите на блюдо рисунок, сверху положите ягоды, на них – шарики мороженого. Подайте сразу.

• Время приготовления 20 минут •



ЯГОДНЫЙ ДЕСЕРТ С МОРОЖЕНЫМ



Сиропчик с водкой – устоять невозможно!

на 6 порций

- мороженое малиновое 300 г
- мороженое ванильное 100 г
- вишня морель с сиропом 2 стакана
- сироп малиновый ½ стакана
- водка вишневая 3 ст. ложки
- сливки взбитые 6 ст. ложек

■ Вишню очистите от косточек и нарежьте.

■ К размягченному ванильному мороженому добавьте водку, вишню. Осторожно перемешайте и охладите.

■ Размягченным малиновым мороженым выложите дно и бортики формы.

■ Середину заполните мороженым с вишней и поставьте форму в морозильник.

■ Перед подачей выложите из формы. Подавайте, полив малиновым сиропом, оформив сливками, ягодами и листиками мяты.

• Время приготовления 1 час плюс замораживание •

ТУТТИ-ФРУТТИ С МОРОЖЕНЫМ

на 4 порции

- мороженое ванильное 200 г
- киви 2 шт.
- клубника 200 г
- малина 200 г
- земляника 200 г
- смородина красная 200 г
- сироп с красной смородиной 1 стакан
- шампанское 1 бокал

■ Красную смородину, клубнику, малину и землянику промойте. Киви очистите от кожицы и нарежьте дольками.

■ Для соуса в сироп добавьте шампанское, взбейте и вылейте на блюдо, выложите фрукты.

■ Добавьте шарики ванильного мороженого, оформите листиками мяты.



• Время приготовления 30 минут •

ЗАМОРОЖЕННОЕ СУФЛЕ



на 6 порций

- сливки густые 1 стакан
- сахар ¼ стакана
- сахарная пудра ½ стакана
- белки яичные 4 шт.
- желтки яичные 3 шт.
- ликер ½ стакана

■ В желтки влейте немного воды и взбейте.

■ Когда желтки загустеют, добавьте в них взбитые с сахаром белки и перемешайте. Введите в эту смесь ликер. Остудите.

■ Добавьте взбитые сливки с сахарной пудрой, перемешайте.

■ Форму для суфле выстелите пергаментом. Налейте смесь. Выдержите в морозильнике 5–6 часов и подавайте, выложив из формы и оформив карамелью с орехами и соусом.

• Время приготовления 50 минут плюс замораживание •



ПАРФЕ С ВИНОМ

на 10 порций

- желтки яичные 8 шт.
- вино красное ½ стакана
- сахарная пудра 1 стакан
- сливки густые 2 стакана

■ Яичные желтки разотрите на водяной бане. Добавьте сахарную пудру, вино и продолжайте растирать.

■ Снимите с водяной бани и взбивайте, пока масса не остынет.

■ Сливки взбейте и влейте в яичную массу.

■ Разлейте по формочкам и выдержите в холодильнике 5 часов.

■ При подаче выложите из формочек и оформите засахаренной клубникой и сиропом.

• Время приготовления 40 минут плюс замораживание •

ПАРФЕ ИЗ ЯГОДНОГО АССОРТИ

на 4 порции

- ягоды (малина, черника, крыжовник) 200 г
- желтки яичные 4 шт.
- сахар 2 ст. ложки
- ликер лимонный 6 ст. ложек
- коньяк 2 ст. ложки
- сливки густые 1 стакан

■ Ягоды промойте, обсушите, залейте смесью ликера и коньяка и выдержите не менее 30 минут.

■ Желтки разотрите с сахаром, влейте 3 столовые ложки воды и взбивайте на водяной бане до получения густой пены. Затем посуду с желтковой массой сразу поместите в холодную воду со льдом и взбивайте смесь до охлаждения.

■ Сливки взбейте и соедините с желтками. После этого добавьте ягоды, осторожно перемешайте, разложите в металлические формы и заморозьте.

■ Перед подачей парфе выдержите в течение часа в холодильнике и разрежьте на порции.



• Время приготовления 1 час плюс замораживание •

МЕДОВАЯ НУГА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ

на 6 порций

- мед 100 г
- желтки яичные 8 шт.
- сахар ½ стакана
- миндаль 100 г
- сливки взбитые 3 стакана
- цедра апельсиновая 2 ст. ложки
- фрукты засахаренные, нарезанные кубиками 80 г
- сироп апельсиновый 6 ст. ложек

■ Желтки взбейте.

■ В мед добавьте сахар, немного воды, цедру прогрейте и введите в желтки, непрерывно взбивая массу.

■ Миндаль поджарьте. Остудите. Смешайте взбитые сливки с медово-желтковой смесью, добавьте фрукты, цедру и миндаль. Перемешайте.

■ Выложите в форму и поставьте на ночь в морозильник.

■ При подаче оформите цукатами, сливками, физалисом и полейте сиропом.



ГЛАЗИРОВАННАЯ НУГА





на 4 порции

для нуги:

- фрукты засахаренные 100 г
- белки яичные 4 шт.
- сливки взбитые 1 стакан
- сахарная пудра ¼ стакана
- какао-порошок 2 ст. ложки
- джем клубничный 4 ст. ложки

для глазури:

- белки яичные 2 шт.
- сливки густые 4 ст. ложки
- сахар 3 ст. ложки

■ Для нуги белки взбейте с сахарной пудрой, добавьте взбитые сливки, фрукты, какао-порошок, перемешайте и выложите в формочки, охладите.

■ Для глазури белки взбейте с сахаром, введите сливки и перемешайте.

■ Выложите поверх нуги джем, затем глазурь и поставьте на 4 часа в морозильник.

■ Перед подачей поместите формочки с нугой на несколько секунд в горячую воду и выньте из форм. Оформите ломтиками манго.

ВАШРЭН



на 6 порций

- мороженое ванильное 500 г
- меренги 12 шт.
- сливки взбитые 1 стакан
- сироп из красных ягод ½ стакана

■ На меренгу выложите мороженое, накройте другой меренгой и охладите.

■ С помощью кондитерского мешка оформите вашрэн сливками и поставьте в морозильник.

■ Перед подачей переложите на блюдо, полейте сиропом, оформите ягодами, шоколадом и листиками мяты.

• Время приготовления 30 минут плюс замораживание •

ШАРЛОТКА «КАПРИЗ»

на 6 порций

- печенье «палочки» 20 шт.
- желтки яичные 4 шт.
- сахар ½ стакана
- сливки взбитые 1 стакан
- ром 3 ст. ложки
- бренди 3 ст. ложки

■ Добавьте в сахар немного воды, прогрейте до растворения сахара и варите 10 минут. Взбивая, влейте кипящий сахарный сироп в желтки, добавьте ром и перемешайте.

■ Сливки соедините с яично-сахарной смесью.

■ Форму поместите на несколько минут в морозильник, затем выложите печеньем, сбрызнутым бренди. Наполните форму смесью. Выдержите в морозильнике 2 часа.

■ При подаче выложите шарлотку из формы, оформите шоколадом, цукатами и лимонным желе.



• Время приготовления 40 минут плюс замораживание •

МОРОЖЕНОЕ «НАТАЛИ»

на 8 порций

- мороженое сливочное 850 г
- шоколад 150 г

■ Мороженое нарежьте кубиками, выложите в фужеры.

■ Распустите шоколад на водяной бане, выложите его в кондитерский мешок и оформите мороженое.



• Время приготовления 20 минут •



МОРОЖЕНОЕ «НАПОЛЕОН»

на 8 порций

- пломбир 800 г

для соуса:

- сахар 2 ст. ложки
- молоко ½ стакана
- коньяк 2 ст. ложки
- желтки яичные 2 шт.
- мускатный орех тертый

■ Желтки разотрите с сахаром, добавьте мускатный орех, разведите горячим молоком. Варите до загустения, непрерывно помешивая, охладите и влейте коньяк.

■ Мороженое выложите в креманки, полейте охлажденным коньячным соусом, оформите шоколадом, карамелью и листиками мяты.

• Время приготовления 35 минут •



МОРОЖЕНОЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ

на 2 порции

- изюм без косточек 50 г
- ром 2 ст. ложки
- сливки густые 1 стакан
- сахарная пудра ½ стакана
- сахар ванильный

■ Изюм залейте кипятком. Через час слейте воду, добавьте в изюм ром, накройте крышкой и оставьте на 30 минут.

■ Взбейте сахарную пудру со сливками, ванильным сахаром и разотрите, добавьте изюм с ромом. Заморозьте.

■ При подаче оформите листиками мяты, ядрами миндаля.

• Время приготовления 45 минут плюс замораживание •

МОРОЖЕНОЕ С АБРИКОСОВЫМ СОУСОМ

на 4 порции

- мороженое 400 г
- шоколад тертый 2 ст. ложки
- орехи грецкие тертые 4 ч. ложки

для соуса:

- абрикосы 3 шт.
- сахар 100 г

■ Для соуса абрикосы, удалив косточки, сварите в небольшом количестве воды, затем протрите через сито, добавьте сахар и уварите на слабом огне при постоянном помешивании. Готовый соус охладите.

■ Перед подачей мороженое разложите в креманки, полейте абрикосовым соусом, посыпьте орехами и шоколадом.



• Время приготовления 30 минут •

КОРЗИНОЧКИ С МОРОЖЕНЫМ

на 4—6 порций

- мороженое 300 г
- ягоды свежие

для корзиночек:

- белки яичные 3 шт.
- сахарная пудра 200 г

■ Разогрейте духовку до 150 °С. Взбейте белки с сахарной пудрой в пену. Пудру добавляйте постепенно, последнюю порцию пудры введите уже в готовую массу и осторожно перемешайте.

■ С помощью кондитерского мешка отсадите взбитую массу в виде корзиночек на противень, покрытый пергаментом.

■ Выпекайте 25 минут. Уменьшите температуру и выпекайте еще 40 минут. Выключите духовку и оставьте в ней корзиночки на ночь.

■ Выложите мороженое в корзиночки, оформите свежими ягодами. Подавайте сразу же.



ДЕСЕРТ «РОМАНТИКА»



на 2 порции

- мороженое 300 г
- яблоко красное 1 шт.
- киви 1 шт.
- апельсин 1 шт.
- шоколад темный 50 г
- сливки взбитые 40 г

■ Очистите яблоко, киви и апельсин, нарежьте ломтиками.

■ Растопите шоколад на водяной бане.

■ В вазочку положите часть мороженого, полейте частью шоколада, затем разложите ломтики яблока, снова часть мороженого, часть шоколада, киви. Вновь положите мороженое, полейте частью шоколада, затем разложите ломтики апельсина. Сверху выпустите взбитые сливки и оформите их шоколадом.

АПЕЛЬСИНОВЫЕ БЛИНЧИКИ



на 6 порций

- мороженое сливочное 300 г
- апельсины 4 шт.
- яйца 4 шт.
- мука 8 ст. ложек
- ликер апельсиновый 2 ст. ложки
- масло топленое 3 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сахар 3 ст. ложки
- соль

■ С апельсинов сотрите мелкой теркой цедру, из мякоти отожмите сок.

■ Сливочное масло разотрите с сахаром, добавьте яйца, муку, соль, апельсиновый сок и взбейте. Влейте в тесто ликер.

■ Обжарьте блинчики на топленом масле. Охладите.

■ Перед самой подачей на блинчики разложите мороженое, сверните их трубочками и посыпьте цедрой.

• Время приготовления 1 час •

ФРУКТОВЫЕ БЛИНЧИКИ С МОРОЖЕНЫМ

на 4 порции

- мороженое 200 г
- апельсины 2 шт.
- киви 2 шт.
- сок лимонный 1 ст. ложка
- сахар 1 ст. ложка
- орехи грецкие рубленые 2 ст. ложки

для блинчиков:

- мука «Макфа» 2 стакана
- молоко ½ стакана
- яйца 2 шт.
- крахмал картофельный 2 ст. ложки
- масло растительное 4 ст. ложки
- соль

■ Апельсины очистите и разделите на дольки. Киви нарежьте ломтиками. Смешайте фрукты с лимонным соком и сахаром.

■ Смешайте муку, крахмал, яйца, соль, молоко и ½ стакана воды. Дайте тесту немного постоять.

■ На сковороде разогрейте масло и испеките блинчики. Горячими сложите каждый вчетверо.

■ Блинчики разложите по тарелкам, добавьте фрукты, положите шарики мороженого и посыпьте орехами.



• Время приготовления 1 час 20 минут •

БЛИНЧИКИ, ТАЮЩИЕ ВО РТУ

на 8 порций

- мороженое 500 г

для блинчиков:

- мука «Макфа» 150 г
- молоко 2 стакана
- яйца 3 шт.
- масло сливочное 2 ч. ложки
- соль 1 щепотка

для жаренья:

- масло сливочное или растительное

для соуса:

- клубника или черешня 200 г
- сахарная пудра

■ Для соуса приготовьте пюре из клубники. Добавьте сахарную пудру и перемешайте.

■ Для приготовления блинчиков разотрите яйца с солью, разведите молоком, добавьте муку и растопленное масло. Выпекайте на раскаленной с маслом сковороде до образования золотистой корочки.

■ Охладите.

■ Перед подачей положите по ложке мороженого на каждый блинчик и сверните конвертом. Посыпьте сахарной пудрой и оформите клубникой или черешней. Клубничный соус подайте отдельно.



• Время приготовления 45 минут •

УДК 641.8 (083)
ББК 36.991
Д37

Десерты с мороженым.– Челябинск: Аркаим, 2005.– 32 с.: ил.– (Семь поварят).

Д37 ISBN 5-8029-1139-5

Рецепты, собранные в этой книге, помогут вам приготовить достойное завершение любого обеда – десерты с мороженым.

УДК 641.8 (083)
ББК 36.991

Издание для досуга

Десерты с мороженым



Ответственный редактор А. А. Самойлов
Дизайн серии – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Художественный редактор А. Е. Колосов
Научный редактор И. Г. Ройтенберг
Технический редактор Т. В. Анохина
Компьютерная верстка – Е. И. Чумак
Корректор В. А. Поткина
Фотограф А. А. Титаев
Обложка:
Стилист Е. Б. Брюхина
Фотограф К. А. Шевчик

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 29.01.05. Формат 60×100/16. Бумага мелов. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
Усл. печ. л. 2,2. Уч.-изд. л. 3,24. Тираж 20 000 экз. Заказ № 5077
ООО «Издательство «Аркаим», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел.: (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-86-97, 65-86-98
e-mail: sales@arkaim.biz www.arkaim.biz www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»,
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 589-23-30
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1139-5